

KOREAN PATENT ABSTRACTS

B11

(65) Publication

20-0263674

No.:

(43) Date of Publication: **28.01.2002**

(21) Application **20-2001-0024855**

(71) Applicant: **JUNG, HYUN MO**

No.:

(72) Inventor: **JUNG, HYUN MO**

(22) Date of Filing: **16.08.2001**

(51) Int. Cl **A23L 1/16**

(54) A Loach Soup

(57) Abstract:

The present invention relates to a loach soup. More specifically, the present invention relates to a loach soup which added a sesame leaf soup and a solid stuff of a loach to a conventional ramyeon and a powdered soup to make a convenience food. The present invention can shorten preparation time, lay in a stock for a longer period of time, cure hangovers and can assist in the preservation of health.

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록실용신안공보(11)

(51) 。 Int. Cl. 7
A23L 1/16

(45) 공고일자 2002년02월08일
(11) 등록번호 20-0263674
(24) 등록일자 2002년01월28일

(21) 출원번호 20-2001-0024855
(22) 출원일자 2001년08월16일

(73) 실용신안권자 정현모
인천광역시 서구 가좌3동 192-48번지 2층

(72) 고안자 정현모
인천광역시서구가좌3동192-48번지2층

심사관 : 이호조

기술평가청구 : 없음

(54) 추어탕면

요약

본 고안은 일반적인 라면과 분말 스프에 깻잎 야채 스프와 미꾸라지 건더기를 첨가하여 인스턴트화 한 추어탕면에 관한 것이다.

본 고안에 따르면 일반적인 라면과 분말 스프에 깻잎 야채 스프와 미꾸라지 건더기 스프를 첨가하여 라면의 재료와 추어탕의 재료를 결합한 인스턴트 음식인 추어탕면으로 재료 준비 과정과 조리과정의 어려움을 해결하고 코스트를 낮출 수 있으며 저장성, 간편성이 뛰어난 숙취해장, 보양음식을 제공한다.

대표도
도 2

색인어
미꾸라지 건더기스프, 분말 스프, 깻잎 야채 스프, 추어탕면

명세서

도면의 간단한 설명

도1은 종래의 라면 스프 약식도

도2는 미꾸라지 건더기 스프, 갯잎 야채 스프 약식도

도3은 유탕면발 약식도

고안의 상세한 설명

고안의 목적

고안이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 고안은 일반적인 라면과 분말 스프에 갯잎 야채 스프와 미꾸라지 건더기 스프를 첨가하여 인스턴트 음식인 추어탕면에 관한 것이다.

일반적으로, 추어탕을 끓인 후 라면을 넣어 걸쭉한 추어탕을 만들어 먹는데 일반적인 유탕면과 분말 스프로 고추, 양파, 마늘, 향신료, 포도당, 핵산조미료, 글루타민산나트륨, 간장 등에 본 고안의 특징인 갯잎 야채 스프와 미꾸라지 건더기 스프를 첨가해 얼큰하고 걸쭉한 인스턴트 음식인 추어탕면을 제공할 수 있는 것이다.

그런데, 종래의 추어탕은 요때 그때 미꾸라지와 갯잎, 고춧가루, 마늘 등 재료 준비가 쉽지 않으나 본 고안은 갯잎 야채와 미꾸라지 건더기를 스프화 하여 인스턴트 식품으로 쉽게 먹을 수 있고, 재료 준비 과정과 조리과정의 어려움을 해결하고 코스트를 낮출 수 있으며 저장성, 간편성이 뛰어난 숙취해장, 보양음식을 제공한다

고안이 이루고자 하는 기술적 과제

본 고안의 목적은 라면의 재료를 추어탕의 재료와 결합한 인스턴트 식품으로 재료 준비과정과 조리과정의 어려움을 해결하고 코스트를 낮출 수 있으며 저장성, 간편성 그리고 숙취해장, 보양식품으로 제공할 수 있다.

고안의 구성 및 작용

본 고안은 일반적인 라면과 분말 스프에 갯잎 야채 스프와 미꾸라지 건더기 스프를 첨가하여 인스턴트 음식인 추어탕면에 관한 것이다.

일반적으로, 추어탕을 끓인 후 라면을 넣어 걸쭉한 추어탕을 만들어 먹는데 일반적인 유탕면과 라면 스프로 고추, 양파, 마늘, 향신료, 포도당, 핵산조미료, 글루타민산나트륨, 간장 등에 갯잎 야채 스프와 미꾸라지 건더기 스프를 첨가해 얼큰하고 걸쭉한 추어탕면을 제공할 수 있는 것이다.

이하, 본 고안의 바람직한 실시 예를 설명하면 다음과 같다.

먼저, 면발의 제조 과정을 거친 유탕면에

스프의 제조공정으로




①베이스(Base) 제조공정 : 생파, 생마늘, 양파, 고추, 갯잎 등 그리고 미꾸라지를 고압에서 처리 후 진공농축 및 진공 건조, 분쇄공정을 거쳐 스프베이스를 만든다.

②혼합공정 : 수프 베이스(Base)와 각종 조미료(간장, 글루타민산나트륨, 핵산조미료, 포도당) 및 향신료 등의 양념류를 특정 비율등 제품 사양에 따라 혼합한다.

③포장공정 : 혼합 완료된 수프를 자동 포장기를 이용하여 포장한다

고안의 효과

BEST AVAILABLE COPY

- 본 고안은 일반적인  과  스프에 갯잎 야채 스프와 미꾸라지  스프를 첨가하여 인스턴트 음식인 추어탕면
에 관한 것이다.

본 고안에 따르면 일반적인 라면과 분말 스프에 갯잎 야채 스프와 미꾸라지 건더기 스프를 첨가하여 추어탕과 라면을
결합한 인스턴트 식품인 추어탕면으로 재료 준비과정과 조리과정의 어려움을 해결하고 코스트를 낮출 수 있으며 저장
성, 간편성 그리고 숙취 해장, 보양식품으로 제공할 수 있다.

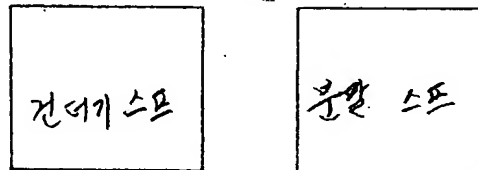
(57) 청구의 범위

청구항 1.

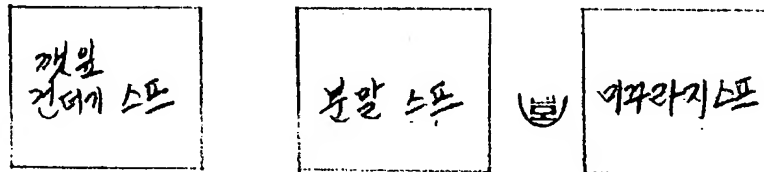
추어탕 재료인 갯잎 야채와 미꾸라지를 스프화 하여 라면과 결합시킨 인스턴트 식품화 한 추어탕면

도면

도면 1



도면 2



도면 3

